

Kürbis-Donuts ca. 20 Stück

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backen: 15-20 Minuten

Zutaten

Für den Donut Teig

300 g Weizen- oder Dinkelmehl (Typ 550 oder 630)

200 g Rohrohrzucker

1 TL Salz

2 TL Backpulver

360 g Hokkaido

5 EL Kokosöl (wer keinen Kokosgeschmack haben möchte, nimmt desodoriertes Öl)

240 ml Pflanzendrink nach Wahl (Hafer, Soja, ...)

Für die Glasur

160 g Zartbitterschokolade

2-3 TL Deko (z.B. gehackte Nüsse, geschälte Hanfsamen, Streusel)

So geht's:

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kürbis in Stücke schneiden und etwa 10–12 Minuten in kochendem Wasser weich garen. Wasser abgießen und im Mixer oder mit dem Pürierstab glatt pürieren.

Alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermengen.

Kokosöl in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen und mit dem Kürbispüree und dem Pflanzendrink verquirlen.

Die flüssige Mischung vorsichtig unter die Mehlmischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Donut-Form mit etwas Kokosöl einpinseln. Etwa 2 EL Teig pro Donut-Mulde einfüllen und etwa 15–20 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und die Donuts vorsichtig bis zur Hälfte eintauchen. Nach Belieben mit Toppings bestreuen und abkühlen lassen.

Tipp:

- Wer keine Donut-Form hat, kann den Teig wunderbar in einem Muffin-Blech backen. Dann werden es einfach Donuts ohne Loch.

- Für eine sehr gute Bindung in diesem Teig sorgt das Kürbispüree. Eier sind daher nicht nötig.

Rezept von: Eat this!

Gefördert durch

